


PUEBLO BONITO
SUNSET BEACH
GOLF & SPA RESORT



TAZUNA

JAPANESE RESTAURANT



ENTRADAS Y ENSALADAS

Edamames al Vapor 135

Acompañado de sal de grano, soya, togarashi y limón real.

Tostada Wontón del Pacífico 130

Wontón frito, atún fresco picado con aceite de ajonjolí picante, lascas de aguacate y cebolla curtida con chile habanero.

Calamares Togarashi 205

Empanizados al panko y salteados con salsa de soya y cebollín servido con mayonesa de wasabi.

Ensalada de Atún y Cabrilla 175

Atún y cabrilla frescos con aguacate, semilla de ajonjolí y vinagreta de jengibre.

Ensalada Thai 140

Lechugas baby mixtas, pollo teriyaki a la parrilla, pepino, mandarina, nuez de la india, rebanadas de aguacate, fideos fritos, tomate cherry con vinagreta de naranja y miel.

Ensalada de Fideos y Pepinos 180

Fresca ensalada de fideos de pepino y arroz, con lechuga, suaves tiras de alga wakame y kanikama aliñadas con aceite de curry, sal kosher y ajonjolí negro.

Sopa Ramen 115

Consomé y trozos de pollo, zanahoria, apio, espinaca, col napa, champiñones, tallarines y cebollín fresco.

Sopa Miso 115

Servida con fideos de arroz, tofu, algas, wakame y cebollín.

Gyozas 130

Dumpling frito de camarón y callo, jengibre y salsa de ajonjolí picante.

DE NUESTRA BARRA DE SUSHI

Maki Yasai 140

Rollo vegetariano con espinacas, zanahoria, aguacate, pepino y ajonjolí tostado.

Maki California 190

Rollo de camarón con pepino, aguacate, queso crema y ajonjolí.

Maki Teriyaki 190

Rollo en papel de soya con pollo teriyaki, mozzarella, aguacate y cebolla caramelizada.

Maki Volcán 195

Rollo frito de camarón con queso manchego y espárragos.

Rollo Tazuna 245

Colorido rollo con camarón y vegetales tempura, arroz y alga nori por fuera, una variedad de salsas mayo-picante, cilantro, serranito, y una deliciosa salsa de anguila.

Rollo de Langosta (Premium) 525

Rollo en papel de soya por dentro una exquisita langosta al tempura, cilantro, aguacate, lechuga sobre una cremosa salsa de cacahuete picante aliñado con listón de aceite curry.

Nigiris 195

Acompañado de wasabi, soya y jengibre.

Rollo de Atún al Cilantro 195

Tako • Hotate • Sake • Ebi • Kanikama • Cangrejo • Pulpo • Anguila • Pescado del día • Camarón

Maki Maguro Picante 225

Rollo de atún fresco, kanikama, aguacate, queso crema y salsa picante.

Duo de Cono Cangrejo y Camarón 225

Relleno de arroz, aguacate, pepino, camarón, kanikama picante y ajonjolí.

Rollo Especial de Anguila 250

Hoja de soya con queso crema, cangrejo, ajonjolí y salsa teriyaki con anguila.

Rollo de Salmón 195

Pescado, aguacate, pepino, masago, mayo – picante, chipotle, naranja, toronja y limón

Rollo Tempura 215

Rollo frito al tempura nori, arroz, camarón, aguacate y queso crema, bañados con salsa de anguila y mayo-picante

Rollo Sake 235

Alga nori, camarón, salsa picante, salmón fresco natural, limón amarillo, aceite curry, soya y limón.

Rollo de Anguila (Premium) 385

Alga Nori, arroz, crujientes camarones tempura, por fuera unos jugosos y tibios cortes de anguila intercalados con finas láminas de aguacate bañados con nuestra salsa clásica de anguila y ajonjolí negro.

PLATOS FUERTES

Pollo Karaage 270

Trozos de pollo marinado 24 horas y fritos, acompañado de arroz gohan, verduras y salsa agri dulce.

Arrachera Teriyaki 300

Acompañado de papa, brócolis, asados y salsa teriyaki.

Udón al Curry con Camarón 300

Pasta udón con salsa cremosa de curry y camarones.

Pescado Karaage 280

Pesca fresca del día marinada con Karaage, servida con brócoli, arroz gohan y salsa de cítricos.

Pescado al Curry Amarillo 280

Jugoso filete de pescado, bañado en una cremosa salsa de curry y leche de coco, acompañado de un oniguiri de arroz y ajonjolí negro.

Camarones Tempura 305

Servidos con verduras salteadas y salsa agri dulce.

Vegetales Tempura 245

Servidas con arroz gohan y salsa de soya con sake dulce.

Yakimeshi Mixto o Vegetariano 245

Arroz frito, pollo, carne, camarón o sólo verduras, acompañado de ajonjolí y cebollín fresco.

Pescado Sambal 280

Jugoso filete de pescado, bañado en salsa cremosa de chile sambal, acompañado de un oniguiri de arroz y ajonjolí.

Salmón Furikake 280

Pesca fresca del día marinada con karaage, servido con brócoli, arroz gohan y salsa de cítrico.

SASHIMI

Sashimi de Pescado Fresco con Aceite de Curry 265

Rebanadas de pescado fresco, lascas de ajo rostizado, aderezo de soya y aceite de curry.

Sashimi de Pulpo 265

Cortes de pulpo delgado con pepino finamente rebanado, alga marina, marinado con salsa yuzu y aceite de ajonjolí picante.

Sashimi Cilantro 265

Corte de pescado fresco del día bañado con una cremosa salsa de cilantro.

Curricán de Salmón 205

Relleno de cangrejo y salsa picante de ajonjolí.

Sashimi Tatakí 205

Pescado fresco del día con jugo de jengibre, salsa Ponzu y cebollín.

Sashimi de Cítricos 205

Pesca fresca del día en láminas con salsa de cítricos y piel de limón.

Sashimi Serranito 265

Corte de pescado fresco del día con rebanadas finas de chile serrano y aceite de chile rojo.

POSTRES

Helado Tempura
Helado frito con jarabe de
chocolate o frutos rojos

130

Domo de chocolate y Nuez
de la India con Salsa Jengibre

130

Tapioca de Piña y Menta
con Esencia de Vainilla

130

Rollo de Huevo Frito relleno
de Manzana con Plátano en
Salsa de Coco

130

Crème Brûlée de Yuzu 130

Crème Brûlée de Yuzu
con Esencia de Chile 130

Indica Platillo Crudo

En cumplimiento con normas de salubridad referentes a ingredientes crudos, se sirve el platillo bajo riesgo del consumidor. Todos los platillos en los hoteles Pueblo Bonito son libres de grasas trans. Los precios están en Moneda Nacional. IVA incluido.

Indica Platillo Crudo

En cumplimiento con normas de salubridad referentes a ingredientes crudos, se sirve el platillo bajo riesgo del consumidor. Todos los platillos en los hoteles Pueblo Bonito son libres de grasas trans. Los precios están en Moneda Nacional. IVA incluido.